



FEH60G2102

# CONTENTS



# WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

**Visit our website for:**



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
**www.electrolux.com**



Register your product for better service:
**www.electrolux.com/productregistration**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
**www.electrolux.com/shop**

# CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

# 1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

## 1.1 Children and vulnerable people safety

**WARNING!**
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## 1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Be careful, when you touch the storage drawer. It can get hot.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

# 2. SAFETY INSTRUCTIONS

## 2.1 Installation



**WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.
- Do not install the appliance on a platform.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.



**WARNING!**
Make sure to install a stabilizing means in order to prevent tipping of the appliance. Refer to Installation chapter.

### Electrical connection



**WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

## 2.2 Use



**WARNING!**
Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to “off” after use.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.



**WARNING!**
Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.



**WARNING!**
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  – Do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  – Do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
  – do not put water directly into the hot appliance.
  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  – be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

## 2.3 Care and Cleaning



**WARNING!**
Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

## 2.4 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.



**WARNING!**
Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

## 2.5 Disposal



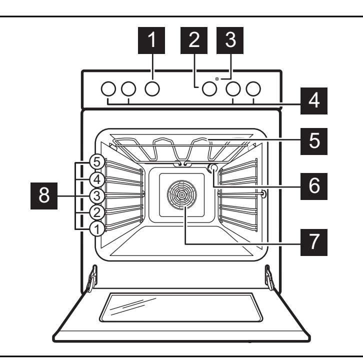
**WARNING!**
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

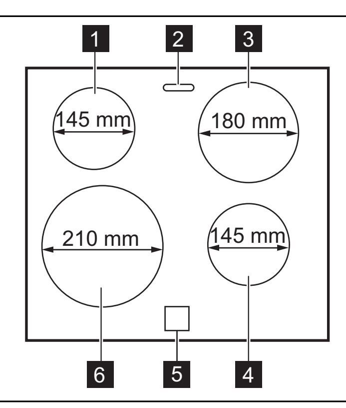
# 3. PRODUCT DESCRIPTION

## 3.1 General overview




1 Knob for the oven functions
2 Knob for the temperature
3 Temperature indicator
4 Knobs for the hob
5 Heating element
6 Oven lamp
7 Fan
8 Shelf positions

## 3.2 Cooking surface layout




1 Cooking zone 1200 W
2 Steam outlet
3 Cooking zone 1800 W
4 Cooking zone 1200 W
5 Residual heat indicator
6 Cooking zone 2300 W

## 3.3 Accessories

- **Oven shelf**

  For cookware, cake tins, roasts.
- **Flat baking tray**

  For cakes and biscuits.
- **Deep roasting pan**

  To bake and roast or as a pan to collect fat.
- **Storage drawer**

  Below the oven cavity is the storage drawer.

# 4. BEFORE FIRST USE

**WARNING!**
Refer to the Safety chapters.

## 4.1 Initial Cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.



Refer to the chapter "Care and cleaning".

## 4.2 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 45 minutes.
3. Set the function and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

# 5. HOB - DAILY USE



**WARNING!**
Refer to the Safety chapters.

## 5.1 Heat setting

| Knob | Function |
|---|---|
| | Keep Warm |
| 0 | Off position |
| 1-9 | Heat settings<br>(1 - lowest heat setting, 9 - highest heat setting) |

1. Turn the knob to a necessary heat setting.
2. To stop the cooking, turn the knob to the **0** position.



Use the residual heat to decrease energy consumption. Deactivate the cooking zone approximately 5-10 minutes before the cooking is completed.

## 5.2 Residual heat indicator

The residual heat indicator comes on when a cooking zone is hot.



**WARNING!**
There is a risk of burns from residual heat.

# 6. HOB - HELPFUL HINTS AND TIPS



**WARNING!**
Refer to the Safety chapters.

## 6.1 Cookware



- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause the colour to change on the glass-ceramic surface.

## 6.2 Energy saving



- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Deactivate the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.
- The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension.

## 6.3 The Examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

| Heat setting | Use to: | Time | Hints |
|---|---|---|---|
| 1 | Keep warm the food you cooked | as required | Put a lid on a cookware |
| 1-2 | Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine | 5-25 min | Mix from time to time |
| 1-2 | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs | 10-40 min | Cook with a lid on |
| 2-3 | Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals | 25-50 min | Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through |
| 3-4 | Steam vegetables, fish, meat | 20-45 min | Add some tablespoons of liquid |
| 4-5 | Steam potatoes | 20-60 min | Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes |
| 4-5 | Cook larger quantities of food, stews and soups | 60-150 min | Up to 3 l liquid plus ingredients |
| 6-7 | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts | as necessary | Turn halfway through |
| 7-8 | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks | 5-15 min | Turn halfway through |
| 9 | Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips | | |

# 7. HOB - CARE AND CLEANING



**WARNING!**
Refer to the Safety chapters.

Clean the appliance after each use. Always use cookware with clean bottom.

Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

**To remove the dirt:**

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass. Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade across the surface.
   – **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains and shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass-ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end, **rub the appliance dry with a clean cloth.**

# 8. OVEN - DAILY USE



**WARNING!**
Refer to the Safety chapters.

## 8.1 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

## 8.2 Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions to an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to a temperature.

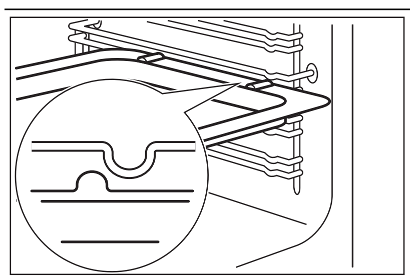
   The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.
3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the Off position.

## 8.3 Oven Functions

| Oven function | | Application |
|---|---|---|
| 0 | Off position | The appliance is off. |
| | Oven Lamp | To activate the oven lamp without a cooking function. |
| | Circulated Cooking | To cook more than one dish at the same time. To prepare homemade fruit in syrup, and to dry mushrooms or fruit. |
| | Conventional Cooking | To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time. |
| | Bottom Heat | To bake cakes with crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element operates. |

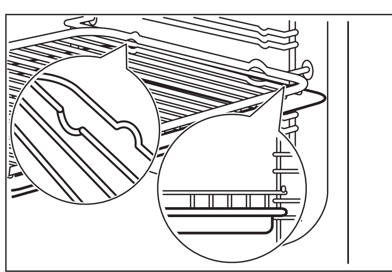
| Oven function | | Application |
|---|---|---|
| | Defrost | To thaw frozen food. |
| | Grilling | To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toast. |
| | Light Cooking | To bake in tins and dry on one shelf level at a low temperature. |
| | Turbo Grilling | To cook large pieces of meat. The grill element and the oven fan operate one after the other and circulate hot air around the food. |

## 8.4 Installing the oven accessories





The deep pan and the oven shelf have side edges. These edges and the shape of the guide-bars are a special device to prevent the cookware from slipping.



**Installing the oven shelf and the deep pan together**

Put the oven shelf on the deep pan. Push the deep pan between the guide-bars of one of the oven levels.

# 9. OVEN - HELPFUL HINTS AND TIPS



**WARNING!**

Refer to the Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.



**CAUTION!**

Use a deep baking tray for very moist cakes. Fruit juices can cause permanent stains on the enamel.

## 9.1 Baking

**General instructions**

- Your new oven may bake or roast differently to the appliance you had before. Adapt your usual settings (temper-

ature, cooking times) and shelf levels to the values in the tables.

- With longer baking times, the oven can be switched off about 10 minutes before the end of baking time, to use the residual heat.

**When you use frozen food, the trays in the oven can twist during baking. When the trays get cold again, the distortion will be gone.**

### How to use the Baking Tables

- We recommend to use the lower temperature the first time.
- If you cannot find the settings for a special recipe, look for the one that is almost the same.
- Baking time can be extended by 10-15 minutes, if you bake cakes on more than one level.
- Cakes and pastries at different heights do not always brown equally at first. If this occurs, do not change the temperature setting. The differences equalize during the baking procedure.

## 9.2 Tips on baking

| Baking results | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| The cake is not browned enough underneath. | Wrong shelf position. | Place the cake lower. |
| The cake sinks (becomes soggy, lumpy, streaky). | The oven temperature is too high. | The next time you bake set a slightly lower oven temperature. |
| The cake sinks (becomes soggy, lumpy, streaky). | The baking time is too short. | Set a longer baking time. **Baking times cannot be reduced by setting higher temperatures.** |
| The cake sinks (becomes soggy, lumpy, streaky). | There is too much liquid in the mixture. | Use less liquid. Pay attention to mixing times, especially if you use a mixing machine. |
| The cake is too dry. | The oven temperature is too low. | The next time you bake set a higher oven temperature. |
| The cake is too dry. | The baking time is too long. | The next time you bake set a shorter baking time. |
| The cake browns unevenly. | The oven temperature is too high and the baking time is too short. | Set a lower oven temperature and a longer baking time. |
| The cake browns unevenly. | The mixture is unevenly distributed. | Spread the mixture evenly on the baking tray. |
| The cake is not ready in the baking time given. | The oven temperature is too low. | The next time you bake set a slightly higher oven temperature. |

## 9.3 Light Cooking

**Hints for the Light Cooking function:**

- Use the function to bake in tins and dry on one shelf level at a low temperature.
- Bake only one tin or tray at a time.
- If you want to preheat the oven use .

| Type of baking | Temperature °C | Time in minutes |
|---|---|---|
| Biscuits | 180 – 190 | 10 - 20 1) |
| Pastry: Choux | 180 – 190 | 30 - 40 1) |
| Pastry: Shortcrust | 180 - 190 | 25 - 35 1) |
| Meringues | 80-100 | 120 - 150 |

1) Preheat the oven.

## 9.4 Circulated Cooking

### Baking on one oven level

**Baking in tins**

| Type of baking | Shelf position | Temperature °C | Time in min. |
|---|---|---|---|
| Ring cake or brio-che | 2 | 150 - 160 | 50 - 70 |
| Madeira cake/fruit cakes | 1 - 2 | 140 - 160 | 50 - 90 |
| Fatless sponge cake | 3 | 150 - 160 1) | 25 - 40 |
| Flan base - short pastry | 2 | 170-180 1) | 10 - 25 |
| Flan base - sponge mixture | 2 | 150 - 170 | 20 - 25 |
| Apple pie (2tins Ø20cm, diagonally off set) | 2- 3 | 160 | 60 - 90 |

1) Pre-heat the oven

**Cakes/pastries/breads on baking trays**

| Type of baking | Shelf position | Temperature °C | Time in min. |
|---|---|---|---|
| Cake with crumble topping (dry) | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |

| Type of baking | Shelf position | Temperature °C | Time in min. |
|---|---|---|---|
| Fruit flans (made with yeast dough/ sponge mixture) [1] | 3 | 150 | 35 - 55 |
| Fruit flans made with short pastry | 3 | 160 - 170 | 40 - 80 |

1) Use deep pan

## Biscuits

| Type of baking | Shelf position | Temperature °C | Time in min. |
|---|---|---|---|
| Short pastry bis-cuits | 3 | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Short bread / Pas-try Stripes | 3 | 140 | 20 - 35 |
| Biscuits made with sponge mixture | 3 | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Pastries made with egg white, merin-gues | 3 | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Macaroons | 3 | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Biscuits made with yeast dough | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Puff pastries | 3 | 170 - 180 [1] | 20 - 30 |
| Rolls | 3 | 160 [1] | 10 - 35 |
| Small cakes (20per tray) | 3 | 150 [1] | 20 - 35 |

1) Pre-heat the oven

## Bakes and gratins table

| Dish | Shelf position | Temperature °C | Time in min. |
|---|---|---|---|
| Baguettes topped with melted cheese | 1 | 160 - 170 [1] | 15 - 30 |
| Stuffed vegetables | 1 | 160 - 170 | 30- 60 |

1) Pre-heat the oven

## Multileveled Baking

### Cakes/pastries/breads on baking trays

| Type of baking | Shelf position | Temperature °C | Time in min. |
|---|---|---|---|
| | 2 levels | | |
| Cream puffs/ Eclairs | 2/4 | 160 - 180[1)] | 25 - 45 |
| Dry streusel cake | 2/4 | 150 - 160[1)] | 30 - 45 |

1) Pre-heat the oven

### Biscuits/small cakes/pastries/rolls

| Type of baking | Shelf position | Temperature °C | Time in min. |
|---|---|---|---|
| | 2 levels | | |
| Short pastry biscuits | 2/4 | 150 - 160[1)] | 20 - 40 |
| Short bread/ Pastry Stripes | 2/4 | 140[1)] | 20 - 45 |
| Biscuits made with sponge mixture | 2/4 | 160 - 170[1)] | 25 - 45 |
| Biscuits made with egg white, meringues | 2/4 | 80 - 100 | 130 - 170 |
| Macaroons | 2/4 | 100 - 120[1)] | 40 - 80 |
| Biscuits made with yeast dough | 2/4 | 160 - 170[1)] | 30 - 60 |
| Puff pastries | 2/4 | 170 - 180[1)] | 30 - 50 |

1) Pre-heat the oven

## 9.5 Conventional Baking on one level

### Baking in tins

| Type of baking | Shelf position | Temperature °C | Time in min. |
|---|---|---|---|
| Ring cake or brioche | 2 | 160 - 180 | 50 - 70 |
| Madeira cake/fruit cakes | 1 - 2 | 150 - 170 | 50 - 90 |
| Fatless sponge cake | 3 | 170 [1)] | 25 - 40 |
| Flan base - short pastry | 2 | 190 - 210 [1)] | 10 - 25 |
| Flan base - sponge mixture | 2 | 170 - 190 | 20 - 25 |

| Type of baking | Shelf position | Temperature °C | Time in min. |
|---|---|---|---|
| Apple pie (2tins Ø20cm, diagonally off set) | 1 - 2 | 180 | 60 - 90 |
| Savoury flan (e. g, quiche lorraine) | 1 | 180 - 220 | 35- 60 |
| Cheesecake | 1 - 2 | 160 - 180 | 60 - 90 |

1) Pre-heat the oven

### Cakes/pastries/breads on baking trays

| Type of baking | Shelf position | Temperature °C | Time in min. |
|---|---|---|---|
| Plaited bread/ bread crown | 2 | 170 - 190 | 40 - 50 |
| Christmas stollen | 2 | 160 - 180 1) | 50 - 70 |
| **Bread (rye bread):**<br>**1.** First part of baking process.<br>**2.** Second part of baking process. | 1 - 2 | **1.** 230 1)<br>**2.** 160 - 180 1) | **1.** 20<br>**2.** 30 - 60 |
| Cream puffs/ eclairs | 3 | 190 - 210 1) | 20 - 35 |
| Swiss roll | 3 | 180 - 200 1) | 10 - 20 |
| Cake with crumble topping (dry) | 3 | 160 - 180 | 20 - 40 |
| Buttered almond cake/sugar cakes | 3 | 190 - 210 1) | 20 - 30 |
| Fruit flans (made with yeast dough/ sponge mixture) 2) | 3 | 170 | 35 - 55 |
| Fruit flans made with short pastry | 3 | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Yeast cakes with delicate toppings (e.g. quark,cream,custard) | 3 | 160 - 180 1) | 40 - 80 |
| Pizza (with a lot of topping) 2) | 1 - 2 | 190 - 210 1) | 30 - 50 |
| Pizza (thin crust) | 1 - 2 | 220 - 250 1) | 15 - 25 |
| Unleavened bread | 1 | 230 - 250 | 10 - 15 |

| Type of baking | Shelf position | Temperature °C | Time in min. |
| --- | --- | --- | --- |
| Tarts (CH) | 1 | 210 - 230 | 35 - 50 |

1) Pre-heat the oven

2) Use deep pan

### Biscuits

| Type of baking | Shelf positions | Temperature °C | Time in min. |
| --- | --- | --- | --- |
| Short pastry biscuits | 3 | 170 - 190 | 10 - 20 |
| Short bread/ Pastry Stripes | 3 | 160 [1] | 20 - 35 |
| Biscuits made with sponge dough | 3 | 170 - 190 | 20 - 30 |
| Pastries made with egg white, meringues | 3 | 80 - 100 | 120- 150 |
| Macaroons | 3 | 120 - 130 | 30 - 60 |
| Biscuits made with yeast dough | 3 | 170 - 190 | 20 - 40 |
| Puff pastries | 3 | 190 - 210 [1] | 20 - 30 |
| Rolls | 3 | 190 - 210[1] | 10 - 55 |
| Small cakes (20per tray) | 3 - 4 | 170 [1] | 20 - 30 |

1) Pre-heat the oven

### Bakes and gratins table

| Dish | Shelf positions | Temperature °C | Time in min. |
| --- | --- | --- | --- |
| Pasta bake | 1 | 180 - 200 | 45 - 60 |
| Lasagne | 1 | 180 - 200 | 35 - 50 |
| Vegetables au gratin | 1 | 180 - 200 [1] | 15 - 30 |
| Baguettes topped with melted cheese | 1 | 200 - 220 [1] | 15 - 30 |
| Sweet bakes | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Fish bakes | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Stuffed vegetables | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |

1) Pre-heat the oven

## 9.6 Roasting

### Roasting dishes

- Use heat-resistant ovenware to roast (please read the instructions of the manufacturer).
- Large roasting joints can be roasted directly in the deep pan (if present) or on the wire shelf above the deep pan.
- Roast lean meats in a roasting tin with a lid. This will keep the meat more succulent.
- All types of meat, that can be browned or have crackling, can be roasted in the roasting tin without the lid.

## 9.7 Roasting with Conventional Cooking

### Beef

| Type of meat | Quantity | Shelf position | Temperature °C | Time in min. |
|---|---|---|---|---|
| Pot roast | 1-1.5 kg | 1 | 200 - 230 | 105 - 150 |
| Roast beef or fillet: rare | per cm. of thickness | 1 | 230 - 250[1] | 6 - 8 |
| Roast beef or fillet: medium | per cm. of thickness | 1 | 220 - 230 | 8 - 10 |
| Roast beef or fillet: well done | per cm. of thickness | 1 | 200 - 220 | 10 - 12 |

1) Pre-heat the oven

### Pork

| Type of meat | Quantity | Shelf position | Temperature °C | Time in min. |
|---|---|---|---|---|
| Shoulder, neck, ham joint | 1-1.5 kg | 1 | 210 - 220 | 90 - 120 |
| Chop, spare rib | 1-1.5 kg | 1 | 180 - 190 | 60 - 90 |
| Meat loaf | 750 g -1 kg | 1 | 170 - 190 | 50 - 60 |
| Porkknuckle (precooked) | 750 g -1 kg | 1 | 200 - 220 | 90 - 120 |

### Veal

| Type of meat | Quantity | Shelf position | Temperature °C | Time in min. |
|---|---|---|---|---|
| Roast veal[1] | 1 kg | 1 | 210 - 220 | 90 - 120 |
| Knuckle of veal | 1.5-2 kg | 1 | 200 - 220 | 150 - 180 |

1) use a closed roasting dish

### Lamb

| Type of meat | Quantity | Shelf position | Temperature °C | Time in min. |
|---|---|---|---|---|
| Leg of lamb, roast lamb | 1- 1.5 kg | 1 | 210 - 220 | 90 - 120 |
| Saddle of lamb | 1- 1.5 kg | 1 | 210 - 220 | 40 - 60 |

### Game

| Type of meat | Quantity | Shelf position | Temperature °C | Time in min. |
|---|---|---|---|---|
| Saddle of hare, leg of hare | up to 1 kg | 1 | 220 - 240 1) | 30 - 40 |
| Saddle of venison | 1.5-2 kg | 1 | 210 - 220 | 35 - 40 |
| Haunch of venison | 1.5-2 kg | 1 | 200 - 210 | 90 - 120 |

1) Pre-heat the oven

### Poultry

| Type of meat | Quantity | Shelf position | Temperature °C | Time in min. |
|---|---|---|---|---|
| Poultry portions | 200-250g each | 1 | 220 - 250 | 20 - 40 |
| Half chicken | 400-500g each | 1 | 220 - 250 | 35 - 50 |
| Chicken, poulard | 1-1.5 kg | 1 | 220 - 250 | 50 - 70 |
| Duck | 1.5-2 kg | 1 | 210 - 220 | 80 - 100 |
| Goose | 3.5-5 kg | 1 | 200 - 210 | 150 - 180 |
| Turkey | 2.5-3.5 kg | 1 | 200 - 210 | 120 - 180 |
| Turkey | 4-6 kg | 1 | 180 - 200 | 180 - 240 |

### Fish

| Type of meat | Quantity | Shelf position | Temperature °C | Time in min. |
|---|---|---|---|---|
| Whole fish | 1-1.5 kg | 1 | 210 - 220 | 40 - 70 |

## 9.8 Roasting with Turbo Grilling

### Beef

| Type of meat | Quantity | Shelf position | Temperature °C | Time min. |
|---|---|---|---|---|
| Roast beef or fillet: rare | per cm. of thickness | 1 | 190 - 200 [1] | 5 - 6 |
| Roast beef or fillet: medium | per cm. of thickness | 1 | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Roast beef or fillet: well done | per cm. of thickness | 1 | 170 - 180 | 8 - 10 |

1) Pre-heat the oven

### Pork

| Type of meat | Quantity | Shelf position | Temperature °C | Time min. |
|---|---|---|---|---|
| Shoulder, neck, ham joint | 1-1.5 kg | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Chop, spare rib | 1-1.5 kg | 1 | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Meat loaf | 750 g -1 kg | 1 | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Porkknuckle (precooked) | 750 g -1 kg | 1 | 150 - 170 | 90 - 120 |

### Veal

| Type of meat | Quantity | Shelf position | Temperature °C | Time min. |
|---|---|---|---|---|
| Roast veal | 1 kg | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Knuckle of veal | 1.5-2 kg | 1 | 160 - 180 | 120 - 150 |

### Lamb

| Type of meat | Quantity | Shelf position | Temperature °C | Time min. |
|---|---|---|---|---|
| Leg of lamb, roast lamb | 1-1.5 kg | 1 | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Saddle of lamb | 1-1.5 kg | 1 | 160 - 180 | 40 - 60 |

### Poultry

| Type of meat | Quantity | Shelf position | Temperature °C | Time min. |
|---|---|---|---|---|
| Poultry portions | 200-250 g each | 1 | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Half chicken | 400-500 g each | 1 | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Chicken, poulard | 1-1.5 kg | 1 | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Duck | 1.5-2 kg | 1 | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Goose | 3.5-5 kg | 1 | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Turkey | 2.5-3.5 kg | 1 | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Turkey | 4-6 kg | 1 | 140 - 160 | 150 - 240 |

## 9.9 Grilling

**Always use the grilling function with maximum temperature setting**



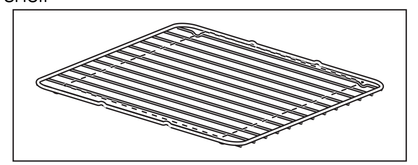
Always grill with the oven door closed



Always pre-heat the empty oven with the grill functions for 5 minutes.

- Set the shelf in the shelf level as recommended in the grilling table.
- Always set the pan to collect the fat into the first shelf level.
- Grill only flat pieces of meat or fish.

The grilling area is set in centre of the shelf



### Grilling

| Food types for grilling | Shelf position | Temperature °C | Grilling time in min. | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1st side | 2nd side |
| Roast beef, medium | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Filet of beef, medium | 3 | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 |
| Back of pork | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Back of veal | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Back of lamb | 3 | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 35 |
| Whole fish, 500 - 1000g | 3 - 4 | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 |

## 9.10 Preserving

**Things to note:**

- Use only preserve jars of the same dimensions available on the market.
- Do not use jars with twist-off and bayonet type lids, or metal tins.
- Use the first shelf from the bottom for this function.
- Put no more than six one-litre preserve jars on the baking tray.

- Fill the jars up to the same level and close with a clamp.
- The jars cannot touch each other.
- Put approximately 1/2 litre of water into the baking tray to give sufficient moisture in the oven.
- When the liquid in the jars starts to simmer (after approx. 35-60 minutes with one-litre jars), stop the oven or decrease the temperature to 100°C (see the table).

**Soft fruit**

| Preserve | Temperature in °C | Cooking time until simmering in min. | Continue to cook at 100°C in mis. |
|---|---|---|---|
| Strawberries, blueberries, raspberries, ripe gooseberries | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

**Stone fruit**

| Preserve | Temperature in °C | Cooking time until simmering in min. | Continue to cook at 100°C in min. |
|---|---|---|---|
| Pears, guinces, plums | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

**Vegetables**

| Preserve | Temperature in °C | Cooking time until simmering in min. | Continue to cook at 100°C in min. |
|---|---|---|---|
| Carrots 1) | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Cucumbers | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Mixed pickels | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Kohlrabi, peas, asparagus | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Leave standing in oven when switched off

## 9.11 Defrosting

Remove the food packaging. Put the food on a plate.

Do not cover it with a bowl or a plate. This can extend the defrost time.
Use the first oven shelf position. The one on the bottom.

| Dish | Defrosting time in min. | Further defrosting time in min. | Comment |
|---|---|---|---|
| Chicken, 1000 g | 100 - 140 | 20 - 30 | Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate Turn halfway through |
| Meat, 1000 g | 100 - 140 | 20 - 30 | Turn halfway through |
| Meat, 500 g | 90 - 120 | 20 - 30 | Turn halfway through |
| Trout, 150 g | 25 - 35 | 10 - 15 | - |

| Dish | Defrosting time in min. | Further defrosting time in min. | Comment |
|---|---|---|---|
| Strawberries, 300 g | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Butter, 250 g | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Cream, 2 x 200 g | 80 - 100 | 10 - 15 | Cream can also be whipped when still slightly frozen in places |
| Gateau, 1400 g | 60 | 60 | - |

# 10. OVEN - CARE AND CLEANING



**WARNING!**
Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy the nonstick coating.

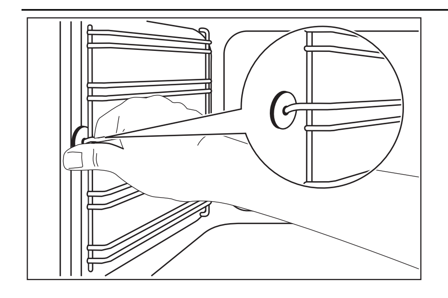


**Stainless steel or aluminium appliances**
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

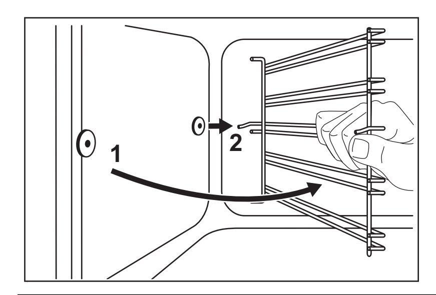
## 10.1 Shelf supports

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

### Removing the shelf supports



1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.




2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

## Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.



**Valid with telescopic runners:** The retaining pins on the telescopic shelf runners must point to the front!



**CAUTION!**
Make sure that the longer fixing wire is in the front. The ends of the two wires must point to the rear. Incorrect installation can cause damage to the enamel.

## **10.2** Cleaning the oven door

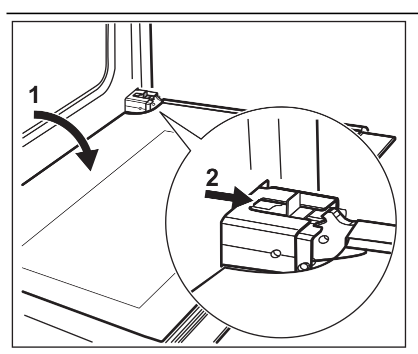
To make the cleaning easier, remove the door.



**WARNING!**
Make sure that the glass panels are cool before you clean the glass door. There is a risk that the glass could break.

**WARNING!**
When the door glass panels are damaged or have scratches, the glass becomes weak and can break. To prevent this, you must replace them. For more instructions, contact your local Service Centre.

## Removing the door:




1. Open the door fully.
2. Move the slider until you hear a click.
3. Close the door until the slider locks.
4. Remove the door.



To remove the door, pull the door outwards first from one side, and then the other.

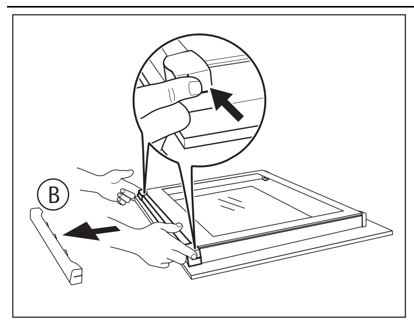
When the cleaning procedure is completed, insert the oven door in the opposite sequence. Make sure that you hear a click when you insert the door. Use force if necessary.

## **10.3** Oven glass panels

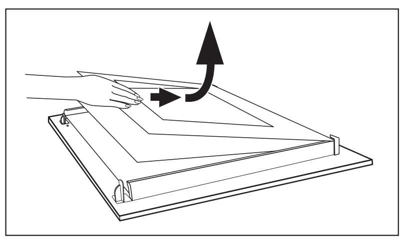


The door glass on your product can be different in type and shape from the examples you see in the diagrams. The number of glasses can also be different.

## Removing and cleaning the door glasses




1. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



2. Pull the door trim to the front to remove it.
3. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them upwards from the guide.
4. Clean the door glass panels.

To install panels, do the above steps in the opposite sequence.



**CAUTION!**
The removable glass panels have a marking on one side. Make sure that the marking is in the top left corner.

## 10.4 Oven lamp



**WARNING!**
Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

**Before you change the oven lamp:**

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover.

**Replacing the oven lamp**

1. You can find the lamp glass cover at the back of the cavity.

   Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven lamp with an applicable 300 °C heat-resistant oven lamp.



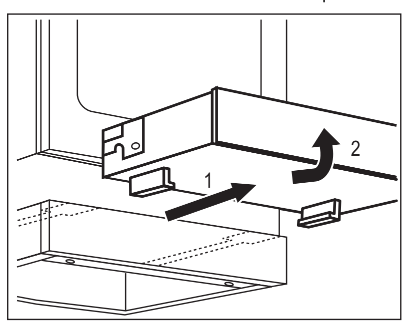
Use the same oven lamp type.

4. Install the glass cover.

## 10.5 Removing the drawer

The drawer below the oven can be removed for cleaning.

1. Pull the drawer out until it stops.




2. Lift the drawer at a small angle and remove it from the drawer support rails.

**Inserting the drawer**

1. Set the drawer on the support rails. Make sure that the catches engage correctly into the rails.
2. Lower the drawer until it is horizontal and push it in.



**WARNING!**
When the oven is in use, heat can build up in the drawer. Do not keep flammable things in there (e.g. cleaning materials, plastic bags, oven gloves, paper, cleaning sprays, etc.).

# 11. WHAT TO DO IF…



**WARNING!**
Refer to the Safety chapters.

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| The residual heat indicator does not come on | The cooking zone is not hot because it operated only for a short time | If the cooking zone must be hot, speak to the after sales service |
| The appliance does not operate | The fuse in the fuse box is released | Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician. |
| The oven does not heat up | The oven is not switched on | Switch on the oven |
| The oven does not heat up | The necessary settings are not set | Control the settings |
| The oven lamp does not operate | The oven lamp is defective | Replace the oven lamp |
| Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity | You left the dish in the oven for too long | Do not leave the dishes in the oven for longer than 15-20 minutes after the cooking process ends |

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

| | |
|---|---|
| Model (MOD.) | ........................................ |
| Product number (PNC) | ........................................ |
| Serial number (S.N.) | ........................................ |

# 12. INSTALLATION



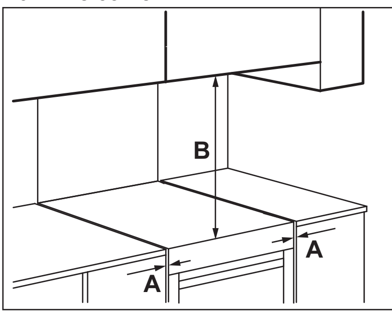
**WARNING!**
Refer to the Safety chapters.

| Dimensions | |
|---|---|
| Height | 847 - 867 mm |
| Width | 596 mm |

| Dimensions | |
|---|---|
| Depth | 600 mm |
| Oven capacity | 74 l |

## 12.1 Location of the appliance

You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner.

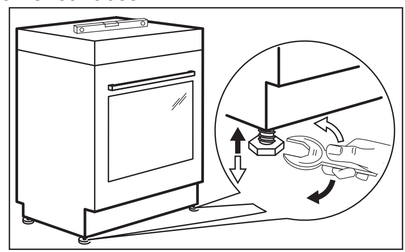



**Minimum distances**

| Dimension | mm |
|---|---|
| A | 2 |
| B | 685 |

## 12.2 Levelling

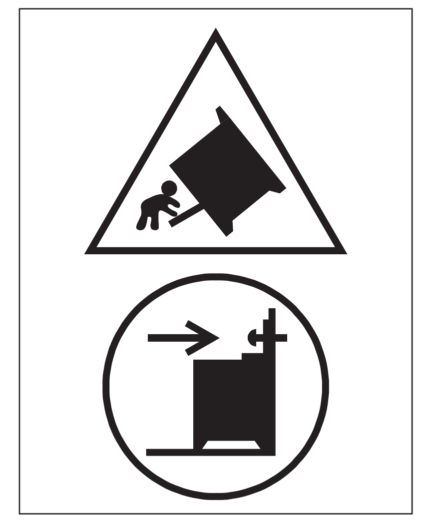
Use small feet on the bottom of appliance to set the appliance top surface level with other surfaces.



## 12.3 Anti-tilt protection



**CAUTION!**
You must install the anti-tilt protection. If you do not install it, the appliance can tilt.
Your appliance has the symbol shown on the picture (if applicable) to remind you about the installation of the anti-tilt protection.



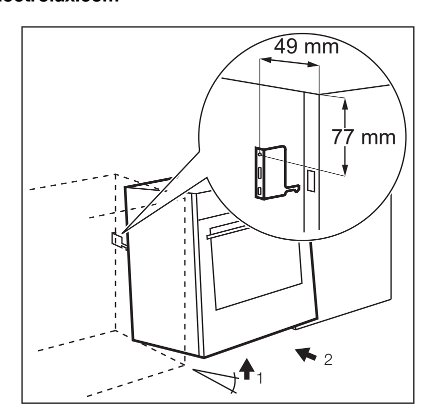


Make sure you install the anti-tilt protection at the correct height.

1. Set the correct height and area for the appliance before you attach the anti-tilt protection.
2. Install the anti-tilt protection 77 mm down from the top surface of the appliance and 49 mm from the left side of the appliance into the circular hole on the bracket (see fig.). Screw it into the solid material or use applicable reinforcement (wall).
3. You can find the hole on the left side at the back of the appliance (see fig.).

   Lift the front of the appliance (1) and put it in the middle of the space between the cupboards (2). If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to centre the appliance.

   Make sure that the surface behind the appliance is smooth.




## 12.4 Electrical installation



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety information".

This appliance is supplied without a main plug or a main cable.
Applicable cable types: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

# 13. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♲. Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

# INHALT



# WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
**www.electrolux.com**



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
**www.electrolux.com/productregistration**



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
**www.electrolux.com/shop**

# KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

 Warnungs-/ Sicherheitshinweise.

 Allgemeine Hinweise und Ratschläge

 Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

# 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

## 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



**WARNUNG!**
Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiß werden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!

# 2. SICHERHEITSHINWEISE

## 2.1 Montage



**WARNUNG!**
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.

- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Sockel auf.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.



**WARNUNG!**
Bringen Sie einen Kippschutz an, um ein Umkippen des Geräts zu verhindern. Siehe hierzu Kapitel „Montage“.

### Elektrischer Anschluss



**WARNUNG!**
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.2 Gebrauch



**WARNUNG!**
Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.



**WARNUNG!**
Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



**WARNUNG!**
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  – Stellen Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  – Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
  – Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  – Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
  – Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen die Brat- und Fettpfanne. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

## **2.3** Reinigung und Pflege



**WARNUNG!**
Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

## 2.4 Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.



**WARNUNG!**
Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

## 2.5 Entsorgung

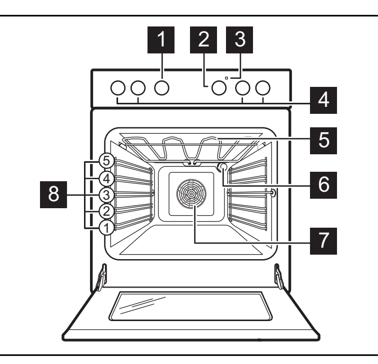


**WARNUNG!**
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

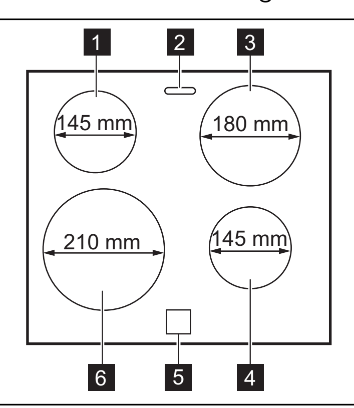
# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

## 3.1 Allgemeine Übersicht




1 Backofen-Einstellknopf
2 Temperaturwahlknopf
3 Temperaturanzeige
4 Kochfeld-Einstellknöpfe
5 Heizelement
6 Backofenlampe
7 Ventilator
8 Einschubebenen

## 3.2 Kochfeldanordnung




1 Kochzone 1200 W
2 Dampfauslass
3 Kochzone 1800 W
4 Kochzone 1200 W
5 Restwärmeanzeige
6 Kochzone 2300 W

## 3.3 Zubehör

- **Rost**

  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**

  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Fettpfanne**

  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.
- **Schublade**

  Die Schublade befindet sich unterhalb des Garraums.

# 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



**WARNUNG!**
Siehe Sicherheitshinweise.

## 4.1 Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Auszüge (falls vorhanden).
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

## 4.2 Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 45 Minuten lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

# 5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH



**WARNUNG!**
Siehe Sicherheitshinweise.

## 5.1 Kochstufe

| Knopf | Funktion |
|---|---|
|  | Warmhalten |
| 0 | Position Aus |
| 1-9 | Kochstufen<br>(1 - niedrigste Kochstufe, 9 - höchste Kochstufe) |

1. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Kochstufe.
2. Um den Garvorgang zu beenden, drehen Sie den Knopf auf die Position **0**.



Nutzen Sie die Restwärme, um den Energieverbrauch zu senken. Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor Ende des Garvorgangs aus.

## 5.2 Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige leuchtet auf, wenn eine Kochzone heiß ist.



**WARNUNG!**
Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

# 6. KOCHFELD - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



**WARNUNG!**
Siehe Sicherheitshinweise.

## 6.1 Kochgeschirr



- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Kochgeschirr aus Stahlemaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

## 6.2 Energiesparen



- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

## 6.3 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

| Koch stufe | Verwendung: | Zeit | Tipps |
|---|---|---|---|
| 1 | Zum Warmhalten von Speisen | nach Bedarf | Benutzen Sie einen Deckel |
| 1-2 | Sauce Hollandaise, schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine | 5 - 25 Min. | Ab und zu umrühren |
| 1-2 | Stocken: Lockeres Omelett, gebackene Eier | 10 - 40 Min. | Mit Deckel garen |
| 2-3 | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten | 25 - 50 Min . | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren |

| Koch stufe | Verwendung: | Zeit | Tipps |
|---|---|---|---|
| 3-4 | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch | 20 - 45 Min . | Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben |
| 4-5 | Dampfgaren von Kartoffeln | 20 - 60 Min. | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden |
| 4-5 | Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen | 60 - 150 Mi n. | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten |
| 6-7 | Bei schwacher Hitze braten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts | nach Bedarf | Nach der Hälfte der Zeit wenden |
| 7-8 | Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks | 5-15 min | Nach der Hälfte der Zeit wenden |
| 9 | Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites | | |

# 7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNUNG!**
Siehe Sicherheitshinweise.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

**So entfernen Sie Verschmutzungen:**

1. – **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Frischhaltefolie und zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – **Entfernen, wenn das Gerät abgekühlt ist:** Kalk- und Wasserränder, Fettflecken und glänzende Metallverfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Reiben Sie das Gerät abschließend **mit einem sauberen Tuch trocken.**

# 8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH



**WARNUNG!**
Siehe Sicherheitshinweise.

## 8.1 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach

dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

## 8.2 Ein- und Ausschalten des Geräts

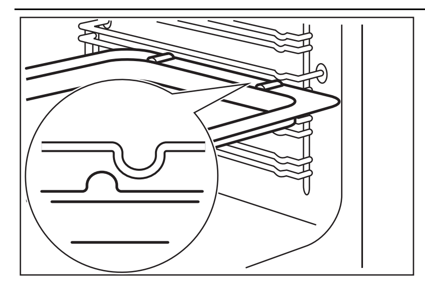
1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Backofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf eine Temperatur.

   Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange die Temperatur im Gerät ansteigt.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

## 8.3 Ofenfunktionen

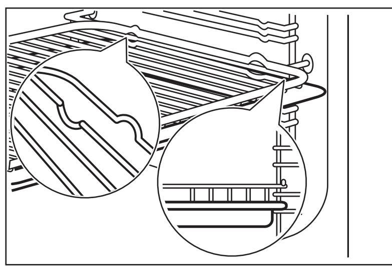
| Ofenfunktion | | Anwendung |
|---|---|---|
| 0 | Stellung „Aus“ | Das Gerät ist ausgeschaltet. |
| | Backofenbeleuchtung | Zum Einschalten der Backofenlampe, wenn keine Garfunktion eingeschaltet ist. |
| | Heißluft | Zum gleichzeitigen Garen von verschiedenen Gerichten. Zum Zubereiten von in Sirup eingelegten Früchten und zum Dörren von Pilzen und Obst. |
| | Ober-/Unterhitze | Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sind gleichzeitig eingeschaltet. |
| | Unterhitze | Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden. Es ist nur das Heizelement für die Unterhitze eingeschaltet. |
| | Auftauen | Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel. |
| | Grillen | Zum Grillen flacher Zutaten in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes. Zum Toasten. |
| | Bio-Garen | Zum Backen in Formen und zum Dörren auf einer Einschubebene bei niedrigen Temperaturen. |
| | Heißluftgrillen | Zum Garen größerer Fleischstücke. Das Grillelement und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus, sodass die Heißluft um die Speisen zirkulieren kann. |

## 8.4 Einsetzen des Backofenzubehörs





Die Brat- und Fettpfanne und der Rost haben Seitenränder. Durch die Seitenränder und die Form der Führungsstäbe wird das Kippen der Einschubteile verhindert.



**Brat- und Fettpfanne und Rost zusammen einsetzen**
Legen Sie den Rost auf die Brat- und Fettpfanne. Schieben Sie die Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsstäbe einer der Einschubebenen.

# 9. BACKOFEN - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



**WARNUNG!**
Siehe Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.



**VORSICHT!**
Verwenden Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Backblech. Obstsäfte können bleibende Flecken auf der Emailoberfläche verursachen.

## 9.1 Backen

**Allgemeine Hinweise**

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einsatzebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Bei längeren Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet werden, um die Restwärme auszunutzen.

**Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.**

**Hinweise zu den Backtabellen**

- Es empfiehlt sich, beim ersten Mal die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.
- Die Backzeit kann sich um 10-15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die Temperatureinstellung. Die Bräunungsunter-

schiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

## 9.2 Tipps zum Backen

| Backergebnis | Mögliche Ursache | Abhilfe |
| --- | --- | --- |
| Der Kuchen ist unten nicht ausreichend gebräunt. | Falsche Einschubebene. | Setzen Sie den Kuchen tiefer ein. |
| Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig). | Die Backofentemperatur ist zu hoch. | Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein. |
| Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig). | Die Backzeit ist zu kurz. | Stellen Sie eine längere Backzeit ein. **Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.** |
| Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig). | Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit. | Weniger Flüssigkeit verwenden Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen. |
| Der Kuchen ist zu trocken. | Die Backofentemperatur ist zu niedrig. | Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein. |
| Der Kuchen ist zu trocken. | Die Backzeit ist zu lang. | Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein. |
| Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt. | Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz. | Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein. |
| Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt. | Die Mischung ist ungleich verteilt. | Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf dem Backblech. |
| Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken. | Die Backofentemperatur ist zu niedrig. | Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein. |

## 9.3 Bio-Garen

**Hinweise für die Funktion „Bio-Garen“:**

- Verwenden Sie diese Funktion zum Backen in Formen und zum Dörren von Lebensmitteln auf einer Einschubebene bei niedrigen Temperaturen.
- Backen Sie nur in einer Form/einem Blech gleichzeitig.
- Wenn Sie den Backofen vorheizen möchten, verwenden Sie .

| Backware | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|---|---|---|
| Gebäck | 180 – 190 | 10 - 20 1) |
| Feingebäck: Brandteig | 180 – 190 | 30 - 40 1) |
| Feingebäck: Mürbeteig | 180 - 190 | 25 - 35 1) |
| Baiser | 80-100 | 120 - 150 |

1) Backofen vorheizen.

## 9.4 Heißluft

### Backen auf einer Einschubebene

**Backen in Formen**

| Backware | Einschubebene | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|
| Gugelhupf oder Brioche | 2 | 150 - 160 | 50 - 70 |
| Sandkuchen/ Früchtekuchen | 1 - 2 | 140 - 160 | 50 - 90 |
| Fatless sponge cake | 3 | 150 - 160 1) | 25 - 40 |
| Tortenboden - Mürbeteig | 2 | 170-180 1) | 10 - 25 |
| Tortenboden - Rührteig | 2 | 150 - 170 | 20 - 25 |
| Apple pie (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt) | 2- 3 | 160 | 60 - 90 |

1) Backofen vorheizen

**Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen**

| Backware | Einschubebene | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|
| Streuselkuchen (trocken) | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |

| Backware | Einschubebene | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|
| Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[1] | 3 | 150 | 35 - 55 |
| Obstkuchen mit Mürbeteig | 3 | 160 - 170 | 40 - 80 |

[1] Tiefes Blech

### Plätzchen

| Backware | Einschubebene | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|
| Mürbeteigplätzchen | 3 | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Short bread / Pastry Stripes | 3 | 140 | 20 - 35 |
| Rührteigplätzchen | 3 | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Eiweißgebäck, Baiser | 3 | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Makronen | 3 | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Hefekleingebäck | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Blätterteiggebäck | 3 | 170 - 180 [1] | 20 - 30 |
| Brötchen | 3 | 160 [1] | 10 - 35 |
| Small cakes (20 pro Blech) | 3 | 150 [1] | 20 - 35 |

[1] Backofen vorheizen

### Tabelle für Aufläufe und Gratins

| Speise | Einschubebene | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|
| Überbackene Baguettes | 1 | 160 - 170 [1] | 15 - 30 |
| Gefülltes Gemüse | 1 | 160 - 170 | 30- 60 |

[1] Backofen vorheizen

## Backen auf mehreren Ebenen

### Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

| Backware | Einschubebene | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|
| | 2 Ebenen | | |
| Windbeutel/Eclairs | 2/4 | 160 - 180[1] | 25 - 45 |
| Streuselkuchen, trocken | 2/4 | 150 - 160[1] | 30 - 45 |

[1] Backofen vorheizen

**Plätzchen/kleine Kuchen/Gebäck/Brötchen**

| Backware | Einschubebene | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|
| | 2 Ebenen | | |
| Mürbeteigplätzchen | 2/4 | 150 - 160[1)] | 20 - 40 |
| Short bread/ Pastry Stripes | 2/4 | 140[1)] | 20 - 45 |
| Rührteigplätzchen | 2/4 | 160 - 170[1)] | 25 - 45 |
| Eiweißgebäck, Baiser | 2/4 | 80 - 100 | 130 - 170 |
| Makronen | 2/4 | 100 - 120[1)] | 40 - 80 |
| Hefekleingebäck | 2/4 | 160 - 170[1)] | 30 - 60 |
| Blätterteiggebäck | 2/4 | 170 - 180[1)] | 30 - 50 |

1) Backofen vorheizen

## 9.5 Backen mit Ober-/Unterhitze auf einer Ebene

**Backen in Formen**

| Backware | Einschubebene | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|
| Gugelhupf oder Rodonkuchen | 2 | 160 - 180 | 50 - 70 |
| Sandkuchen/ Früchtekuchen | 1 - 2 | 150 - 170 | 50 - 90 |
| Fatless sponge cake | 3 | 170 [1)] | 25 - 40 |
| Tortenboden - Mürbeteig | 2 | 190 - 210 [1)] | 10 - 25 |
| Tortenboden - Rührteig | 2 | 170 - 190 | 20 - 25 |
| Apple pie (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt) | 1 - 2 | 180 | 60 - 90 |
| Pikante Torte (z.B. Quiche Lorraine) | 1 | 180 - 220 | 35 - 60 |
| Käsekuchen | 1 - 2 | 160 - 180 | 60 - 90 |

1) Backofen vorheizen

**Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen**

| Backware | Einschubebene | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|
| Hefezopf/Hefekranz | 2 | 170 - 190 | 40 - 50 |

| Backware | Einschubebene | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
| --- | --- | --- | --- |
| Christstollen | 2 | 160 - 180 1) | 50 - 70 |
| **Brot (Roggenbrot):**<br>**1.** Erster Teil des Backvorgangs.<br>**2.** Zweiter Teil des Backvorgangs. | 1 - 2 | **1.** 230 1)<br>**2.** 160 - 180 1) | **1.** 20<br>**2.** 30 - 60 |
| Windbeutel/Eclairs | 3 | 190 - 210 1) | 20 - 35 |
| Biskuitrolle | 3 | 180 - 200 1) | 10 - 20 |
| Streuselkuchen (trocken) | 3 | 160 - 180 | 20 - 40 |
| Mandel-/Zuckerkuchen | 3 | 190 - 210 1) | 20 - 30 |
| Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig) 2) | 3 | 170 | 35 - 55 |
| Obstkuchen mit Mürbeteig | 3 | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding) | 3 | 160 - 180 1) | 40 - 80 |
| Pizza (mit viel Belag) 2) | 1 - 2 | 190 - 210 1) | 30 - 50 |
| Pizza (dünner Boden) | 1 - 2 | 220 - 250 1) | 15 - 25 |
| Ungesäuertes Brot | 1 | 230 - 250 | 10 - 15 |
| Wähen (CH) | 1 | 210 - 230 | 35 - 50 |

1) Backofen vorheizen

2) Tiefes Blech benutzen

### Plätzchen

| Backware | Einschubebenen | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
| --- | --- | --- | --- |
| Mürbeteigplätzchen | 3 | 170 - 190 | 10 - 20 |
| Short bread/ Pastry Stripes | 3 | 160 1) | 20 - 35 |
| Rührteigplätzchen | 3 | 170 - 190 | 20 - 30 |
| Eiweißgebäck, Baiser | 3 | 80 - 100 | 120 - 150 |

| Backware | Einschubebenen | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|
| Makronen | 3 | 120 - 130 | 30 - 60 |
| Hefekleingebäck | 3 | 170 - 190 | 20 - 40 |
| Blätterteiggebäck | 3 | 190 - 210 [1] | 20 - 30 |
| Brötchen | 3 | 190 - 210[1] | 10 - 55 |
| Small cakes (20 pro Blech) | 3 - 4 | 170 [1] | 20 - 30 |

1) Backofen vorheizen

**Tabelle für Aufläufe und Überbackenes**

| Speise | Einschubebenen | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|
| Nudelauflauf | 1 | 180 - 200 | 45 - 60 |
| Lasagne | 1 | 180 - 200 | 35 - 50 |
| Gemüsegratin | 1 | 180 - 200 [1] | 15 - 30 |
| Überbackene Baguettes | 1 | 200 - 220 [1] | 15 - 30 |
| Süße Aufläufe | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Fischaufläufe | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Gefülltes Gemüse | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |

1) Backofen vorheizen

## 9.6 Braten

**Bratgeschirr**

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr. (Beachten Sie die Angaben des Herstellers.)
- Große Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischsorten, die sich zum Bräunen eignen oder eine Kruste haben sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

## 9.7 Braten mit Ober-/Unterhitze

**Rindfleisch**

| Fleischart | Menge | Einschubebene | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|---|
| Schmorbraten | 1-1,5 kg | 1 | 200 - 230 | 105 - 150 |
| Roastbeef oder Filet: Englisch | je cm Höhe | 1 | 230 - 250[1] | 6 - 8 |
| Roastbeef oder Filet: Medium | je cm Höhe | 1 | 220 - 230 | 8 - 10 |

| Fleischart | Menge | Einschub-ebene | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|---|
| Roastbeef oder Filet: durchgebraten | je cm Höhe | 1 | 200 - 220 | 10 - 12 |

1) Backofen vorheizen

**Schweinefleisch**

| Fleischart | Menge | Einschub-ebene | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|---|
| Schulter, Na-cken, Schin-kenstück | 1-1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 90 - 120 |
| Kotelett, Schälrippchen | 1-1,5 kg | 1 | 180 - 190 | 60 - 90 |
| Hackbraten | 750 g - 1 kg | 1 | 170 - 190 | 50 - 60 |
| Schweinshaxe (vorgegart) | 750 g - 1 kg | 1 | 200 - 220 | 90 - 120 |

**Kalbfleisch**

| Fleischart | Menge | Einschub-ebene | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|---|
| Kalbsbraten[1)] | 1 kg | 1 | 210 - 220 | 90 - 120 |
| Kalbshaxe | 1,5-2 kg | 1 | 200 - 220 | 150 - 180 |

1) im geschlossenen Bräter

**Lammfleisch**

| Fleischart | Menge | Einschub-ebene | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|---|
| Lammkeule, Lammbraten | 1 - 1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 90 - 120 |
| Lammrücken | 1 - 1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 40 - 60 |

**Wild**

| Fleischart | Menge | Einschub-ebene | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|---|
| Hasenrücken, Hasenkeule | bis zu 1 kg | 1 | 220 - 240 [1)] | 30 - 40 |
| Rehrücken, Hirschrücken | 1,5-2 kg | 1 | 210 - 220 | 35 - 40 |
| Reh-/Hirsch-keule | 1,5-2 kg | 1 | 200 - 210 | 90 - 120 |

1) Backofen vorheizen

**Geflügel**

| Fleischart | Menge | Einschub-ebene | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|---|
| Geflügelteile | je 200 - 250 g | 1 | 220 - 250 | 20 - 40 |
| Hähnchenhälf-te | je 400 - 500 g | 1 | 220 - 250 | 35 - 50 |
| Hähnchen, Poularde | 1-1,5 kg | 1 | 220 - 250 | 50 - 70 |
| Ente | 1,5-2 kg | 1 | 210 - 220 | 80 - 100 |
| Gans | 3,5-5 kg | 1 | 200 - 210 | 150 - 180 |
| Truthahn/Pute | 2,5-3,5 kg | 1 | 200 - 210 | 120 - 180 |
| Truthahn/Pute | 4-6 kg | 1 | 180 - 200 | 180 - 240 |

**Fisch**

| Fleischart | Menge | Einschub-ebene | Temperatur in °C | Zeit in Min. |
|---|---|---|---|---|
| Ganzer Fisch | 1-1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 40 - 70 |

## 9.8 Braten mit Heißluft Grillen

**Rindfleisch**

| Fleischart | Menge | Einschub-ebene | Temperatur in °C | Zeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Roastbeef oder Filet: Englisch | je cm Höhe | 1 | 190 - 200 1) | 5 - 6 |
| Roastbeef oder Filet: Me-dium | je cm Höhe | 1 | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Roastbeef oder Filet: durchgebraten | je cm Höhe | 1 | 170 - 180 | 8 - 10 |

1) Backofen vorheizen

**Schweinefleisch**

| Fleischart | Menge | Einschub-ebene | Temperatur in °C | Zeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Schulter, Na-cken, Schin-kenstück | 1-1,5 kg | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Kotelett, Schälrippchen | 1-1,5 kg | 1 | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Hackbraten | 750 g - 1 kg | 1 | 160 - 170 | 50 - 60 |

| Fleischart | Menge | Einschub-ebene | Temperatur in °C | Zeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Schweinshaxe (vorgegart) | 750 g - 1 kg | 1 | 150 - 170 | 90 - 120 |

**Kalbfleisch**

| Fleischart | Menge | Einschub-ebene | Temperatur in °C | Zeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Kalbsbraten | 1 kg | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Kalbshaxe | 1,5-2 kg | 1 | 160 - 180 | 120 - 150 |

**Lammfleisch**

| Fleischart | Menge | Einschub-ebene | Temperatur in °C | Zeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Lammkeule, Lammbraten | 1-1,5 kg | 1 | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Lammrücken | 1-1,5 kg | 1 | 160 - 180 | 40 - 60 |

**Geflügel**

| Fleischart | Menge | Einschub-ebene | Temperatur in °C | Zeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Geflügelteile | je 200 - 250 g | 1 | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Hähnchenhälfte | je 400 - 500 g | 1 | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Hähnchen, Poularde | 1-1,5 kg | 1 | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Ente | 1,5-2 kg | 1 | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Gans | 3,5-5 kg | 1 | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Truthahn/Pute | 2,5-3,5 kg | 1 | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Truthahn/Pute | 4-6 kg | 1 | 140 - 160 | 150 - 240 |

## 9.9 Grillen

**Benutzen Sie die Grill-Funktion immer mit der höchsten Temperatureinstellung.**



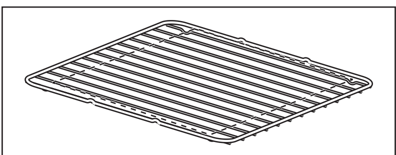
Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.



Heizen Sie den leeren Backofen mit den Grill-Funktionen immer 5 Minuten vor.

- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einsatzebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett die Fettpfanne immer in die erste Einschubebene.
- Nur flache Fleisch- oder Fischstücke grillen.

Der Grillbereich befindet sich in der Mitte des Rostes.



### Grillen

| Lebensmittel zum Grillen | Einschub-ebene | Temperatur in °C | Grillzeit in Minuten | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Erste Seite | Zweite Seite |
| Roastbeef, medium | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Rinderfilet, medium | 3 | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 |
| Schweinerü-cken | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Kalbsrücken | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Lammrücken | 3 | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 35 |
| Ganzer Fisch, 500 - 1000 g | 3 - 4 | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 |

## 9.10 Einkochen

**Hinweise:**

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1-Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie fest mit dem Glasverschluss.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

### Beerenobst

| Einkochen | Temperatur in °C | Einkochen bis Perlbeginn in Min. | Weiter kochen bei 100 °C in Min. |
|---|---|---|---|
| Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

### Steinobst

| Einkochen | Temperatur in °C | Einkochen bis Perlbeginn in Min. | Weiter kochen bei 100 °C in Min. |
|---|---|---|---|
| Birnen, Quitten, Zwetschgen | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

**Gemüse**

| Einkochen | Temperatur in °C | Einkochen bis Perlbeginn in Min. | Weiter kochen bei 100 °C in Min. |
| --- | --- | --- | --- |
| Karotten [1] | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Gurken | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Mixed Pickles | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Kohlrabi, Erbsen, Spargel | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

[1] Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen

## 9.11 Auftauen

Entfernen Sie die Verpackung. Das Gericht auf einem Teller anrichten.

Nicht mit einer Schüssel oder einem Teller abdecken. Dadurch wird die Auftauzeit verlängert.
Nutzen Sie die erste Einschubebene. von unten.

| Speise | Auftauzeit in Min. | Zusätzliche Auftauzeit in Min. | Bemerkung |
| --- | --- | --- | --- |
| Hähnchen, 1000 g | 100 - 140 | 20 - 30 | Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse legen, die auf einem großen Teller aufliegt. Zwischendurch wenden. |
| Fleisch, 1000 g | 100 - 140 | 20 - 30 | Nach der Hälfte der Zeit wenden |
| Fleisch, 500 g | 90 - 120 | 20 - 30 | Nach der Hälfte der Zeit wenden |
| Forelle, 150 g | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Erdbeeren, 300 g | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Butter, 250 g | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Sahne, 2 x 200 g | 80 - 100 | 10 - 15 | Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen. |
| Kuchen, 1400 g | 60 | 60 | - |

# 10. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNUNG!**
Siehe Sicherheitshinweise.

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Metalloberflächen ein handelsübliches Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. So lassen

sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.

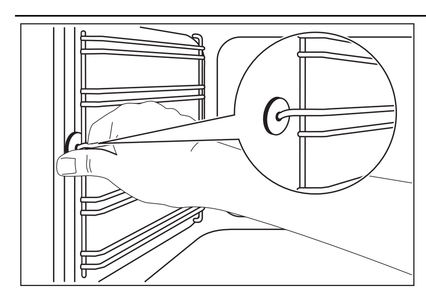
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Antihaftbeschichtung kann dadurch zerstört werden.

**Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:**
Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf dieselbe Weise.

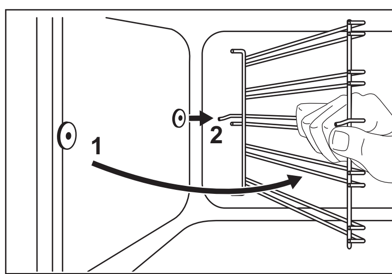
## 10.1 Einhängegitter

Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

### Abnehmen der Einhängegitter



1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.




2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

### Einsetzen der Einhängegitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



**Gilt für Auszüge:**
Die Haltestifte der Auszüge müssen nach vorne zeigen!



**VORSICHT!**
Achten Sie darauf, dass der längere Befestigungsdraht vorne ist. Die Enden der beiden Drähte müssen nach hinten zeigen. Eine fehlerhafte Installation kann die Emaille beschädigen.

## 10.2 Reinigen der Backofentür

Um die Reinigung zu erleichtern, können Sie die Backofentür abnehmen.

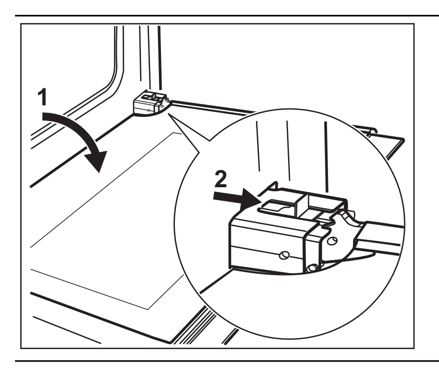


**WARNUNG!**
Zur Reinigung der Glastür müssen die Glasscheiben vorher abgekühlt sein. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.



**WARNUNG!**
Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, werden sie brüchig und können zerspringen. Um dies zu verhindern, müssen Sie sie ersetzen. Weitere Informationen erhalten Sie beim Kundendienst.

## Aushängen der Tür:




1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie den Schieber, bis Sie ein Klicken hören.
3. Schließen Sie die Tür, bis der Schieber einrastet.
4. Hängen Sie die Tür aus.



Um die Tür zu entfernen, ziehen Sie sie erst aus der einen und dann aus der anderen Seite heraus.

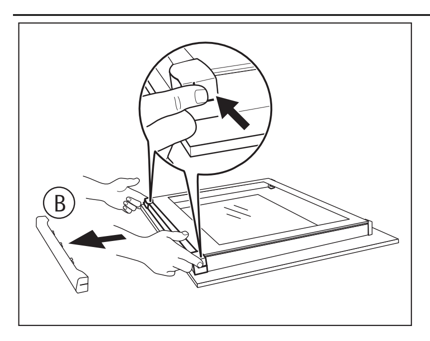
Nach der Reinigung muss die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder eingebaut werden. Achten Sie darauf, dass die Tür beim Einsetzen hörbar einrastet. Drücken Sie nötigenfalls kräftig gegen die Tür.

## **10.3** Backofenglasscheiben

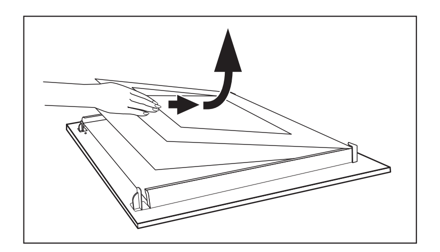


Das Türglas Ihres Geräts kann sich in Art und Form von den Beispielen in diesen Abbildungen unterscheiden. Auch die Anzahl der Scheiben kann variieren.

## Abnehmen und Reinigen der Türgläser




1. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



2. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
3. Fassen Sie die Türgläser nacheinander am oberen Rand an. Ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.
4. Reinigen Sie die Glasscheiben.

Um die Glasscheiben wieder einzusetzen, führen Sie die Schritte oben in umgekehrter Reihenfolge durch.



**VORSICHT!**
Die herausnehmbaren Glasscheiben besitzen eine Markierung auf einer Seite. Achten Sie darauf, dass sich diese Markierung in der oberen linken Ecke befindet.

## **10.4** Backofenlampe



**WARNUNG!**
Vorsicht beim Austausch der Backofenlampe. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

**Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:**

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.



Legen Sie ein Tuch auf den Backofenboden, um die Lampe und das Glas zu schützen.

**Austauschen der Backofenlampe**

1. Die Glasabdeckung der Backofenlampe befindet sich an der Rückwand des Backofeninnenraums.

   Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Tauschen Sie die Backofenlampe gegen eine geeignete hitzebeständige 300 °C-Backofenlampe aus.



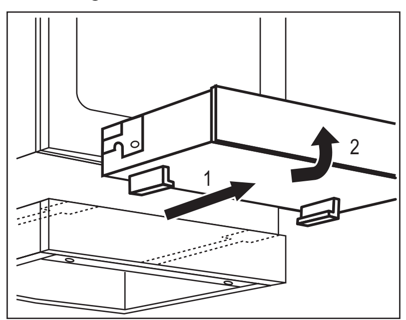
Verwenden Sie dazu eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.

4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

## **10.5** Herausnehmen der Schublade

Die Schublade unterhalb des Backofens lässt sich zur leichteren Reinigung herausnehmen.

1. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.




2. Heben Sie die Schublade leicht an und ziehen Sie sie aus den Führungen.

**Einsetzen der Schublade**

1. Setzen Sie die Schublade auf die Führungen. Achten Sie darauf, dass die Arretierungen korrekt in den Führungen einrasten.
2. Senken Sie die Schublade ab in die Waagerechte und schieben Sie sie ein.



**WARNUNG!**
In der Schublade kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen. Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände, wie Reinigungsmittel, Plastiktüten, Topfhandschuhe, Papier, Reinigungssprays usw. in der Schublade auf.

# 11. WAS TUN, WENN …

**WARNUNG!**
Siehe Sicherheitshinweise.

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht auf. | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur eine kurze Zeit in Betrieb war. | Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. |
| Das Gerät funktioniert nicht. | Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. | Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Der Ofen ist nicht eingeschaltet. | Schalten Sie den Backofen ein. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen. | Kontrollieren Sie die Einstellungen. |
| Die Backofenlampe leuchtet nicht. | Die Backofenlampe ist defekt. | Tauschen Sie die Backofenlampe aus. |
| Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder. | Die Speisen standen zu lange im Backofen. | Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen lassen. |

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

| Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren: | |
|---|---|
| Modell (MOD.) | ......................................... |
| Produktnummer (PNC) | ......................................... |
| Seriennummer (S.N.) | ......................................... |

# 12. MONTAGE



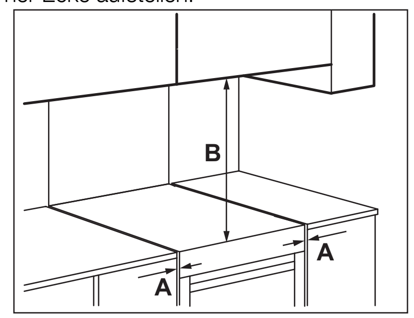
**WARNUNG!**
Siehe Sicherheitshinweise.

| Abmessungen | |
|---|---|
| Höhe | 847 - 867 mm |
| Breite | 596 mm |
| Tiefe | 600 mm |

| Abmessungen | |
|---|---|
| Backofenkapazität | 74 Liter |

## 12.1 Standort des Geräts

Sie können Ihr freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.

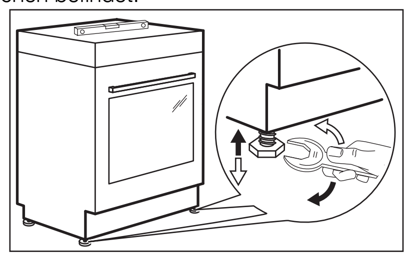



**Mindestabstände**

| Abmessungen | mm |
|---|---|
| A | 2 |
| B | 685 |

## 12.2 Ausrichten

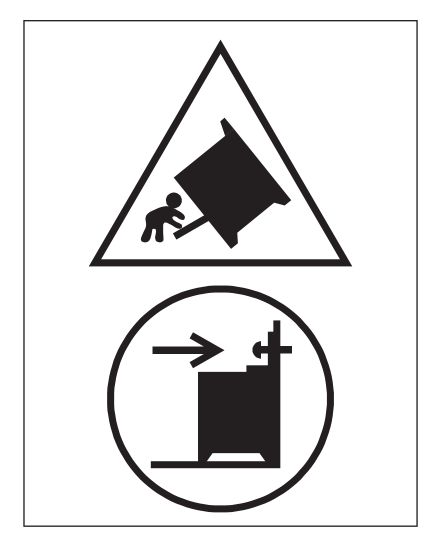
Richten Sie das Gerät mit den unten angebrachten Schraubfüßen so aus, dass sich die Oberfläche des Kochfelds auf einer Ebene mit den angrenzenden Oberflächen befindet.



## 12.3 Kippschutz



**VORSICHT!**
Sie müssen den Kippschutz anbringen. Andernfalls könnte das Gerät kippen.
Ihr Gerät ist mit dem Symbol, das in der Abbildung ersichtlich ist, gekennzeichnet (sofern vorhanden). Es soll Sie daran erinnern, dass der Kippschutz montiert werden muss.



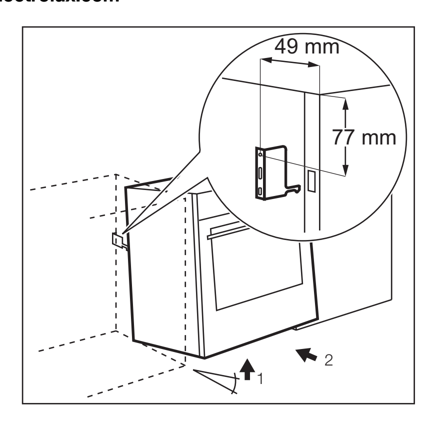


Achten Sie darauf, den Kippschutz in der richtigen Höhe anzubringen.

1. Stellen Sie die korrekte Höhe des Geräts ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.
2. Bringen Sie den Kippschutz in einem Abstand von 77 mm zur Geräteoberfläche und 49 mm von der linken Geräteseite in der runden Öffnung an dem Befestigungsteil an (siehe Abb.). Verschrauben Sie ihn in festes Material oder benutzen Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).
3. Die Öffnung befindet sich auf der linken Seite der Rückwand (siehe Abb.).

   Heben Sie die Vorderseite des Geräts (1) an und schieben Sie es in die Mitte zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln (2). Ist der Abstand zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln breiter als das Gerät, müssen Sie die seitlichen Abstände anpassen, damit der Herd mittig steht.

   Stellen Sie sicher, dass die Fläche hinter dem Gerät glatt ist.




## 12.4 Elektroinstallation



Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.
Einsetzbare Kabeltypen: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

# 13. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Information: Wohin mit den Altgeräten? Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern. Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.sens.ch.

www.electrolux.com/shop







892957462-A-042013

